

# Helmis wunderliche Tour durch Schottland

Autor und Comedian Helmi Sigg umrundete mit seiner Frau, der Fotografin Barbara Sigg, in elf Tagen Schottland. Sie besuchten Schlösser und Hochebenen, **staunten, stellten Fragen, tranken Whisky und assen frittierte Marsriegel.** Ein rasantes Reisetagebuch.



Wunderschönes Schottland mit seinen unendlichen Weiten, dem saftigen Grün und den ständig wechselnden Wetterstimmungen.

**D**ie Herausforderung: Wir fahren links und steuern rechts. Die Strecke von Edinburgh nach St. Andrew, unser erstes Ziel, hat Stressfaktor 12. Doch bald haben wir den Verkehr und das Auto im Griff.

Was haben wir uns gefreut. Endlich sind wir in «Alba» – so Schottland auf Gälisch – und hoch die Ostküste entlang auf dem Weg in die Highlands. **«Einmal muss man die Geburtsstätte des Golfs – St. Andrews – bespielt haben», lautet die Devise vieler Schlägerschwinger.** Oder: «Golf ist keine Frage von Leben und Tod – Golf ist wichtiger.» Unser Interesse gilt aber einem frittierten Marsriegel.

Stonehaven, etwa eine Stunde später. Im legendären Carron, ▶



Wie ein Schotte: Helmi Sigg im Kilt.



Helmi Sigg macht, was Schlägerschwinger preisen: «Einmal muss man die Geburtsstätte des Golfs – St. Andrews – bespielt haben.»



Erstaunlich gut: der frittierte Marsriegel (l.). Auch erstaunlich: Im schottischen Cullen gibts feine Glace.

Das Fischerörtchen Pennan ist sicher einer der idyllischsten Orte Schottlands. Hier befindet sich die berühmte rote Telefonkabine aus dem Film «Local Hero».



**Insel-Rundfahrt  
Das kostet  
die Reise**



In der Hauptsaison (20.7.–31.8.) kostet eine 16-tägige Reise durch ganz Schottland inklusive Flug und Auto 2420 Franken pro Person im Doppelzimmer in der Unterkunfts-kategorie B&B Comfort.

Vom 1.7. bis 19.7. verschlingt dieselbe Reise 2320 Franken pro Person, und in der Nebensaison vom 1.4. bis 30.6. sowie vom 1.9. bis 31.10. ist die Reise nochmals günstiger, mit 2250 Franken pro Person.

Die Preise basieren auf den Daten von 2019, mehr Informationen finden Sie im Katalog von Kontiki. [www.kontiki.ch](http://www.kontiki.ch)

◀ einem Fish-&-Chips-Takeaway, hängt die schriftliche Beglaubigung: **Hier wurde 1992 zum ersten Mal ein Marsriegel frittiert.** Jenny Middleton (58), Managerin, bereitet ihn zu. Eine Minute später ist der leere Laden voller asiatischer Touristen, die alle unbedingt den «deep fried»-Schokoriegel haben müssen. Er ist süß und schmeckt fantastisch.

Leicht überzuckert reisen wir danach durch die Lowlands weiter hoch bis nach Douneside House, einem herrschaftlichen Hotel an der Grenze des 3800 Quadratkilometer grossen Cairngorms Nationalparks. Burger, Bier und gute Nacht.

Haggis, die schottische Nationalspeise zum Frühstück, und dann nordwärts nach Forres. **Kurzer Halt beim Craigievar Castle**, einer rosa Burg aus dem 17. Jahrhun-



**Schottland = Loch Ness. Schon immer glaubten die Menschen an das Monster in diesem See. Dies ist das erste U-Boot, mit dem man nach dem angeblichen Ungeheuer gesucht hat.**

dert. Es ist frühmorgens, ausser Vogelgezwitscher herrscht hier absolute Ruhe. Sadie Crook (18) taucht auf und offeriert eine Führung.

Huntley steht auf dem Plan. Dort produziert man das legendäre Dean's Shortbread seit 1975. Angewonnen, giessst es innerhalb von Minuten wie aus Kübeln. **Es stimmt also: Wenn dir das Wetter in Schottland nicht gefällt, dann warte eine Minute. Es dauert deren fünf!**

Wir testen von den Butterkeksexen den Klassiker und sind begeistert. Gestärkt besuchen wir an der Nordküste das Fischerdorf Pennan. Hier befindet sich die berühmte rote Telefonkabine aus dem Film «Local Hero». Doch schöner ist Crovie, ein Dorf am Meer, ein paar Küstenlängen weiter, bestehend aus einer einzigen Häuserreihe. Im Knockomie Inn in Forres beziehen wir Unterkunft für zwei Tage.

Zuerst wirds touristisch: Loch Ness, Visitors Center und dann die



**Andrea Melchionna (31, r.) vom Kiltmaker Shop hilft Sigg beim Anpassen des ungewohnten Kleidungsstücks.**



Ruinen von Urquhart Castle. Später umrunden wir den 37 Kilometer langen und 1,5 Kilometer breiten See und suchen eine andere Ruine auf, das Boleskine House. Früher wohnten darin der Okkultist Aleister Crowley (1875–1947) und in den 70er-Jahren Led-Zepplingitarrist Jimmy Page (75). **Auf verbotenem Pfad gehen wir hoch und stehen vor dem vor drei Jahren abgebrannten Gebäude. Wohliges Gruseln.**

Auf nach Inverness, dort will ich endlich in einen Kilt schlüpfen. Für einen Schottenrock braucht es siebeneinhalb Meter Stoff aus reiner Schafswolle. Preis: ab 400 Pfund (knapp 500 Franken). Die Stoffmuster (Tartans) zeigen die Zugehörigkeit zu schottischen Clans. Andrea Melchionna (31), Shopassistent im Kiltmaker-Shop vom Highland House of Fraser, macht es möglich. Kaum stehe ich auf der Strasse, werde ich von Touristinnen bedrängt, alle wollen auf ein Foto mit mir.

Der Zwischenhalt an der Ostküste hat sich gelohnt. Dunrobin Castle in Goldspie mit seinen 189 Zimmern ist das grösste Schloss in den Highlands. Dies ist die gefühlt längste Etappe und führt uns zum nördlichsten Punkt der britischen Hauptinsel: Dunnet Head. Die Sonne scheint, der Wind pfeift, und der malerische Leuchtturm macht das Bild perfekt.

**Bevor wir Bettyhill ansteuern, relaxen wir an dem am Weg liegenden, einsamen Strathy Beach.** Eine gute Viertelstunde plaudern wir mit der Meeresbiologin Lauren Smith, die mit ihrer Working-Spaniel-Hündin Tattie auf der Suche nach seltenen Haifisch-Eiern für ihre Studien ist.

Wir fühlen uns herausgefordert. In Balnakeil an der Nordküste soll es die beste Schokolade der Welt ►



Dunnet Head ist eine Halbinsel an der Nordostküste Schottlands und bildet den nördlichsten Punkt der britischen Hauptinsel.

## Mythen und Legenden

# Sind Schotten geizig, und lebt Nessie?

► **Wendy Hyett (48), Managerin im Traditionshaus Dean's Shortbread, Huntly:** «Aber nein. Keine Ahnung, woher das Klischee stammt – im Gegenteil, die Schotten sind sehr generös. Selbstverständlich gibt es das Loch-Ness-Monster, und wir lieben es. Es gibt keinen Rauch ohne Feuer, da draussen ist definitiv etwas.»



▼ **Sadie Crooke (18), Tour-Guide im Craigivar Castle, studiert ab Herbst in Edinburgh:** «Geizige Schotten gibt es sicher, der grösste Teil ist aber eher grosszügig. Ein Monster im Loch Ness? Nein! Ich habe zwei Freunde, die Ghostbusting hier im Schloss machten. Die einzige Audio-Anzeige war die Heizung.»



◀ **Hugh Grant (81), Heraldiker in Loch Ness:** «Vielleicht in der Gegend von Aberdeen. Der Rest von Schottland ist sehr offen und herzlich. Ich habe die Kreatur noch nie gesehen. Aber ich kenne zwei Menschen, die hier Unerklärliches gesehen haben, dazu kommen über hundert Leute, die behaupten, sie hätten Nessie gesehen, und ich glaube ihnen kein Wort.»

► **Lea MacLeod (26), Baggpiper aus Ardelve, begrüsst seit 18 Jahren mit seinem Dudelsack im Sommer die Besucher des Eilean Donan Castle:** «Die Schotten sind nicht geizig. Speziell in den Highlands gibt es eine eigene, grosszügige Willkommenskultur. Das Loch Ness ist 230 Meter tief. Da unten lebt sicher etwas. Daran glaube ich fest.»



◀ **Gillian Burtwell (51), Britin und Geschäftsführerin des Cocoa Mountain in Balnakeil:** «Überhaupt nicht! Im Gegenteil, sie heissen einen mit offenen Armen willkommen und sind sehr hilfsbereit. Wer behauptet denn so was (lacht)! Nessie lebt, daran gibt es keinen Zweifel! Natürlich! Das ist wahr.»

geben. Die Highlandfahrt verzaubert. Dort, ein einsames Haus! Überraschung, im Moine House findet man Street Art an den Wänden, ein paar davon im Stile von Banksy. Das Haus bot früher Reisenden Zuflucht im Niemandsland. Cocoa Mountain, ebenfalls recht abgelegen, wird von Gillian Burtwell (51) geführt, sie lässt sich auf ein Duell ein. **Schweizer Schoggi gegen schottische. Sieger wurde ...? Um das herauszufinden, muss man schon eine heisse Schokolade im Cocoa Mountain bestellen.**

Die Westküste hat es in sich. Berge, Täler, Hochebenen, Flüsse, Wasserfälle und viele Lochs (Seen). Wir nächtigen in der Nähe von Kylesku. Bevor wir die Isle of Skye besuchen, noch ein Abstecher zum Eilean Donan Castle, das man aus verschiedenen Filmen kennt. Lea McLeod (26) heisst alle Besucher mit dem Duelsack willkommen.

Isle of Skye, Mittagessen in der Hauptstadt Portree mit Fish & Chips. Wir setzen uns auf die Hafentreppe. Nach zwei Bissen werde ich von einer schreienden Schar Möwen attackiert, und alles landet auf dem Boden. 1:0 für die Vögel, ich werde zur touristischen Lachnummer. **Wir umrunden Skye und erhalten die volle Packung:** Landschaft, bestes Wetter, Dunvegan Castle samt schönem Garten, Kilt Rock, den bizarren Felsen von Old Man of Storr und natürlich Talisker Whisky. Cheers!

Bye-bye, Skye! Mit der Fähre gehts an der Westküste nach Süden. Zwischenhalt in Spean Bridge in der Nähe von Fort William. Wir

können uns an den Highlands nicht sattsehen, fahren am Glenfinnan-Viadukt, der berühmten «Harry Potter»-Brücke, vorbei und landen in Inveraray, einer pittoresken Hafenstadt. Im Loch Fynes Whisky-Shop werden mir einheimische Tropfen vorgestellt, und ich werde in das Geheimnis des Living Cask eingeweiht. Die beste Lasagne meines Lebens esse ich in The Cottage, einem versteckten, lauschigen Restaurant. Eine Wohltat nach den vielen Haggis, Neeps und Tatties.

**Zum Abschluss besuchen wir noch einen Clan.** Den Kontakt habe ich in der Schweiz geknüpft. Andrew Carmichael (42) empfängt uns im Kilt. Er stellt uns persönlich den kleinen, aber sehr alten Clan vor und führt uns schliesslich zur Ruine des ehemaligen Herrenhauses. Auf seinem Gut leben 1000 Schafe, 140 Stück Wild, 75 Limousin-Rinder, Hühner, Enten und Ziegen. Das Fleisch, das sie produzieren, wurde mehrfach ausgezeichnet und kann auch im hauseigenen Shop gekauft werden. **«Wir haben einen Living Circle. Das Futter für die Tiere wird von uns angebaut, das Wasser stammt aus der eigenen Quelle, und wir schlachten auf dem Hof.**

So entsteht kein Stress, und wir haben die absolute Kontrolle über die Qualität unserer Produkte», erzählt uns Andrew. «Daneben vermieten wir Cottages und empfangen Carmichaels aus der ganzen Welt.» PS: Und noch ein Geheimnis haben wir gelüftet. Immer wieder wird gefragt, was unter einem Kilt zu sehen ist. Die Antwort: die Zukunft Schottlands. ●

## Für einen Kilt braucht es siebeneinhalb Meter Stoff



Die Landschaft in Schottland ist atemberaubend schön. Hier der unberührte Strand am Strathly Beach.



Die Hauptstrasse des Küstenstädtchens Inveraray.

### Gut zu wissen

## Reisetipps vom Schottland-Prof

Eveline Heimgartner (40), Kontiki Reisen, Baden AG



■ **Sprache:** Was ist denn das für ein komischer Dialekt? Der Schottische Akzent hat es in sich, und es braucht manchmal einen Moment, bis Sie sich daran gewöhnen.

■ **Gastfreundschaft:** Die Schotten sind sehr gastfreundlich. Es gibt kaum eine bessere Möglichkeit zum Eintauchen in die lokale Kultur als einen Aufenthalt in einem Bed & Breakfast. Nicht selten geniesst man mit den Inhabern nachmittags eine Tasse Tee und erfährt bei einem netten Gespräch viele interessante Geheimtipps zur Umgebung.

■ **Schlosshotel oder historisches Country House:** Ein ganz besonderes Erlebnis ist eine Übernachtung in einem Schlosshotel oder in einem Country House. Historisch oder modern, Leuchtturm oder Destillerie, mit Schlossgeist- oder Jagdhütten-Feeling – für jeden Geschmack lässt sich auf



Douneside House, ein herrschaftliches Hotel beim Cairngorms Nationalpark.

der Route ein spezielles Hotel einplanen.

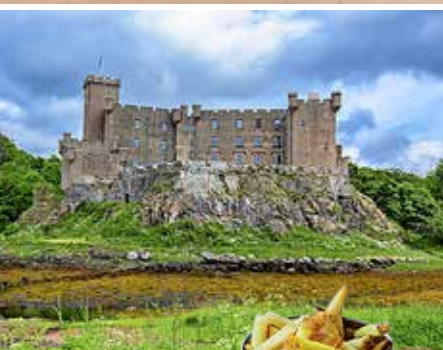
■ **Essen und Trinken:** Jahrelang hatte Schottland einen eher schlechten Ruf punkto Essen und wurde oft auf fettige Fish & Chips reduziert. Doch insbesondere in den Städten hat man heute die Qual der Wahl, sobald man sich auf die Suche nach einem Lokal für das Abendessen macht. Und auch auf dem Land findet man zahlreiche Restaurants, die aus hochwertigen Produkten aus dem eigenen Land

kreative Gerichte zaubern. Nicht nur wegen des fangfrischen Lachses und Seafoods schlägt das Herz jedes Gourmets höher.

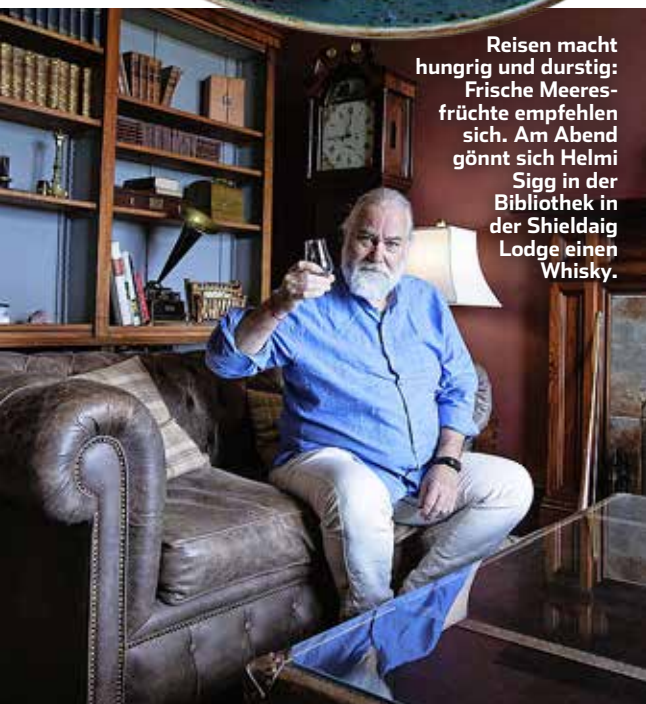
■ **Festivalzeit in Edinburgh:** Im August findet nicht nur das weltweit bekannte Royal Edinburgh Military Tattoo statt, sondern gleichzeitig auch das grösste Künstlerfestival der Welt, das Fringe Festival.

■ **Live-Musik im Pub:** In ganz Schottland trifft man immer wieder auf beliebte Pubs und Inns, wo traditionelle Folk-Music-Sessions einen sozialen Mittelpunkt bilden.

■ **Midges (Mücken):** Midges können während der Sommermonate in Schwärmen auftreten. Aber keine Sorge, eine frische Brise kann die kleinen Plagegeister im Nu vertreiben. Da es in Schottland häufig windig ist, trifft man meistens nur an wenigen Tagen auf die kleinen Stechmücken.



Dunvegan Castle ist der Stammsitz des schottischen Clans der MacLeods. Die Burg liegt im Kernland des Clans auf der Insel Skye.



Reisen macht hungrig und durstig: Frische Meeressalate empfehlen sich. Am Abend gönnt sich Helmi Sigg in der Bibliothek in der Shildaig Lodge einen Whisky.

# Was für eine Wirtschaft!



**Michael Merz**  
Gastro-Experte

## Feinschmeckerei

**Wirtschaft im Franz**  
Bremgartnerstrasse 18, 8003 Zürich  
www.wirtschaftimfranz.ch

**D**as erste Mal suchte ich die Wirtschaft im Franz an einem dunklen, kalten Regenabend. Ich fand sie nicht. Dabei hatte man mir Supergutes über dieses Restaurant erzählt. Nach einer guten halben Stunde gab ich auf.

Das zweite Mal brachte mich ein Bekannter dahin. Wie hätte ich sonst das Beizli in einem Hinterhof ohne Hilfe finden können?! Wer überhaupt hat dieses Lokal je auf Anhieb gefunden? **Dann machte ich mich das dritte Mal – mein erstes Mal selbst – auf den Weg an die Bremgartnerstrasse 18 im Kreis 3.** Zweimal fuhr ich dran vorbei. Dann ... Heureka! Ich war da.

Sie können sich nun über meinen mangelnden Orientierungssinn amüsieren. Egal. Ich war «im Franz». Ein nicht allzu grosses Restaurant, auf zeitgemässe Art klar, aber etwas gar dunkel eingerichtet. Die Küche ist offen, wie das heute oft ist. Aber sie ist nicht lärmig, deckt also das Lokal nicht mit Töpfescheppern und Köchewutausbrüchen zu, wie dies in manchen heutigen Küchen auch gang und gäbe ist. Der Aussenteil im Sommer ist klein, aber irgendwie voller Charme. Die Bedienung souverän. Freundlich. Ruhig. Nicht geschwätzig, aber gut informiert.

Die Karte ist klein und trotzdem voller kulinarischer Dinge, die Appetit machen. Allesamt nicht kompliziert, aber heutig und frisch interpretiert. **Der Salat handgerüstet. Knackig und mit Geschmack.** Die Sauce pffiffig frisch. Das Sauerteigbrot knusprig und gut. Das «Wasser mit» (0,5 l für 1.50 Fr.) hausgesprudelt. Ich erinnerte mich an

das «erste Mal» und an ein Rindsragout von ausnehmender Qualität (29.50 Fr.). Vollaromatisch. Saftig. Auf dem Platz Zürich an jenem Tag sicher das einzige hausgemachte Rindsragout weit und breit. Heute war es Vitello trota. **Dünne Scheiben vom Kalbsbraten unter einer Schicht von gekochtem, zerzupftem Forellenfleisch** an cremiger Sauce (28.50 Fr.). Eine intelligente Variante des Vitello tonnato.

Das Lokal war locker besetzt, das Publikum interessant gemischt. Ein Tisch mit fünf Garagisten, die sich gut und laut über das Essen und Autoreparaturen unterhielten. Meist Zweiertischen. Eines mit einem einsamen

## Die Karte ist klein und trotzdem voller Dinge, die Appetit machen

Mann. Überhaupt alles Männer. Obwohl doch grad neben dem Franz ein Frauenzentrum seinen Sitz hat.

Auf der Abendkarte gibt es auch ein Käseangebot. An diesem Mittag stand mir die Lust darauf. Ich fragte, ob ich denn nicht ...? Ich bekam. «Obwohl», so sagte mir die Bedienung, «er dann nicht chambriert ist.» **Kenntnisse, die zu loben sind, weil es sie wahrhaft kaum noch gibt.** Der Käse (15 Fr.), das Brot und die Butter waren reichlich und gut. Das Dessert – Aprikosenkompott über hausgemachtem Vanilleeis – so, wie Hausfrauendesserts zu sein haben. Keine Kunst. Köstlich. Perfekt.

Wie die Wirtschaft zum Franz, ambitioniert, was die Kulinarik, aber eher bescheiden, was die Profilierungssucht betrifft. **Eine überaus erfreuliche Erscheinung im Reiche der aufgeblasenen Küchenegos.** Dass es keinen

Café crème gibt, wie ich ihn mag, ist verzeihlich. Der Americano, zu dem man mir kalte Milch servierte, war stark und gut. Und ja: die Preise so vernünftig wie die Qualität echt gut.

Was man sich danach wünscht? Mehr solche Wirtschaften. ●

1x WfW 0.5l mit*	1,50 Fr	1,50 Fr	A
1x Vitello trota	28,50 Fr	28,50 Fr	A
1x Käse	15,00 Fr	15,00 Fr	A
1x Americano	5,50 Fr	5,50 Fr	A
1x Aprikosen	6,50 Fr	6,50 Fr	A
<b>Total</b>		<b>57,00 Fr</b>	

Service ★★★

Ambiance ★★★☆

Qualität ★★★